

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 24/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelados 2L 230V/180W - 285x340x357mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE274231	Modelo:	HE274231
Marca:	HENDI	EAN:	8711369274231

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE274231
EAN	8711369274231

Descricao Resumida

Máquina de gelados profissional com compressor de 2L, ideal para gelado, sorvete e iogurte congelado. Produção rápida sem pré-refrigeração.

Descricao Completa

Esta máquina de gelados profissional com compressor integrado permite a produção autónoma de gelado, sorvete e iogurte congelado, sem necessidade de pré-refrigeração dos ingredientes.

máquina de fazer gelados — máquina de gelados profissional — Máquina de Gelados — Características Técnicas

Capacidade	2 L
Tensão	230 V
Potência	180 W
Dimensões (LxPxA)	285x340x357 mm
Peso Líquido	12.3 kg
Tempo de Preparação	Até 90 minutos
Intervalo de Temperatura	-10°C a -35°C
Função de Congelamento Extendido	Até 2 horas
Refrigerante	R600a
Material do Recipiente	Aço inoxidável

Material da Pá de Mistura	Polipropileno
Material da Tampa	Polycarbonato transparente

Aplicações Profissionais

Esta produtora de gelados é ideal para estabelecimentos que procuram oferecer sobremesas frescas e de qualidade. Perfeita para cafés com esplanada, pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional, gelatarias artesanais, food trucks, roulotes de eventos e hotéis que desejam produzir os seus próprios gelados, sorvetes e iogurtes congelados com facilidade e controlo.

Máquina de Gelados — Principais Vantagens

- ****Autonomia Total:**** O compressor integrado elimina a necessidade de pré-refrigerar os ingredientes, agilizando o processo de produção.
- ****Controlo Preciso:**** Ecrã digital retroiluminado com informações claras sobre tempo, temperatura e estado da bateadeira.
- ****Versatilidade:**** Capacidade para produzir gelado, sorvete e iogurte congelado, adaptando-se a diversas ementas.
- ****Manutenção da Consistência:**** Função de congelamento estendido que preserva a textura ideal do produto por até 2 horas.
- ****Construção Robusta:**** Recipiente em aço inoxidável e pá de mistura em polipropileno, garantindo durabilidade e higiene.

Qual a capacidade de produção desta máquina de gelados?

Esta máquina tem uma capacidade de 2 litros por ciclo, sendo ideal para produções médias em estabelecimentos profissionais como cafés, pastelarias ou pequenos restaurantes.

É necessário pré-refrigerar os ingredientes antes de usar?

Não, esta máquina possui um compressor integrado que refrigera os ingredientes diretamente durante o processo, eliminando a necessidade de pré-refrigeração e simplificando a operação.

Quanto tempo demora a preparar um lote de gelado ou sorvete?

O tempo de preparação varia, mas geralmente um lote de gelado ou sorvete fica pronto em até 90 minutos, dependendo da receita e da consistência desejada. ?

Posso manter o gelado na máquina após a preparação?

Sim, a função de congelamento estendido permite manter a consistência ideal do gelado por até 2 horas após a conclusão do ciclo de preparação, sem comprometer a qualidade.

Quais os tipos de sobremesas que posso fazer com este equipamento?

Este equipamento é versátil e permite a confeção de gelado cremoso, sorvete refrescante e iogurte congelado, oferecendo uma vasta gama de opções para a sua ementa.